AZmax　食品・飼料・環境・農業　の検査キット

# Reveal（リベール）　ヒスタミン

## 魚類のヒスタミン検査

魚類の鮮度低下により発生するヒスタミンは食中毒を起こす原因物質です。本キットはイムノクロマト法で迅速にスクリーニング検査できます。

| | |
|---|---|
| 品名<br>コードNo.<br>価格・仕様<br><br>キット内容 | Reverl（リベール）　ヒスタミン　（製造：Neogen 社）<br><br>イムノクロマトタイプ（定性用）<br><br>コード No：9501　　入り数：　25 テスト分　　価格￥51,000-<br><br>ヒスタミンテストストリップ　　25 本<br>サンプルカップ　　25 個<br>サンプル希釈液（7ml入り）　25 本<br><br>在庫および有効期限については、その都度お問合せ下さい。<br>＊：本製品は有効期限が製造後6ヶ月のキットです。 |
| 目的・用途 | 魚類のヒスタミンスクリーニング |
| 原理と<br>検出限界 | イムノクロマト法（免疫法）　　50ppm |
| 所要時間<br>保存条件 | キット操作　：数分　（検体からの抽出時間を除く）<br>18-30℃（常温） |
| 操作 | 予告なく仕様変更される場合があります。必ずキット取扱説明書でご確認下さい。<br>①サンプルを粉砕し、蒸留水を用いサンプルカップ内で激しく振とうする。（2 回）<br>②濾紙で個液分離して、ろ液 100 μを 7mlの希釈液入りボトルに注入する。<br>③上記ボトルを良く混合したのち 200 μをサンプルカップに移す。<br>④サンプルカップにテストストリップを差し入れ 5 分間静置する。<br>⑤テストストリップを白紙の上に配置し、目視で出現線を判定する。<br><br>#1 Control Line　#2 Test Line<br>NOT VALID　NEG −　NEG −　POS +　POS ++ |



アヅマックス株式会社　http://www.azmax.co.jp/　E-mail:sales@azmax.co.jp
ご注文 お問合せは 東京営業所　〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1-10-7 Tel 03-5543-1630　Fax 03-5543-0312